Digitaliseret af | Digitised by

Forfatter(e) | Author(s):	Svabo, Jens Chr.; ved J. C. Svabo.
Titel | Title:	Kort ekonomisk Underretning om Kiødsaltning, Sviin, Kartofler og Haver : Uddragen af andre til den Færøske Landmands Nytte
Udgivet år og sted | Publication time and place:	Kiøbenhavn : Brødrene Berling, 1773
Fysiske størrelse | Physical extent:	68 s.

DK

Materialet er fri af ophavsret. Du kan kopiere, ændre, distribuere eller fremføre værket, også til kommercielle formål, uden at bede om tilladelse. Husk altid at kreditere ophavsmanden.

UK

The work is free of copyright. You can copy, change, distribute or present the work, even for commercial purposes, without asking for permission. Always remember to credit the author.

DET KONGELIGE BIBLIOTEK
DA 1.-2.S 39 8°
1 1 39 0 8 00230 1

BIBLIOTHECA REGIA
HAFNIENSIS

39.-22.

Kort
økonomisk Underretning
om
Kiødsaltning,
Svin, Kartofler
og
Haver.

Uddragen af andre
til den
Færøske Landmands Nytte
ved
J. C. Svabo.

I. Hefte.

Kiøbenhavn,
trykt hos Brødrene Berling.
1773.

BIBLIOTHECA REGIA HAFNIENSIS

Arve-Prindsen

helliget.

Blank page

Naadigſte Prinds!

Henſigten af diſſe Blade og deres Vigtighed for den Færøſke Landmand, tillade mig den Ære, underdanigſt at hellige **Deres Kongelige Høyhed** dem. De berede og anviſe denne Kolonie Veyen til Velſtand og

Lykke igiennem dens Ekonomies Forbedring, men for at bøye Villien og opnaae Maalet, vil Opmuntring, Ære, Belønning og Understøttelse i sin Orden, blive denne Kolonie ligesaa nødvendige og ligesaa kraftige, som nogen anden. At meddeele mine Landsmænd stykkeviis, og i den Orden de kan tage derimod, al den Kundskab, hvis Iværksættelse kan være forbunden med

For-

Fordeele for Kongen eller dem, er en gammel Beſlutning hos mig, uagtet jeg nu førſt, ved en nylig beviiſt Naade af min Konge og Dem, er ſat i Stand til at give dem det første Beviis derpaa. Aldrig kunde jeg udfinde en bequemmere Dag for at levere Deres Kongelige Høyhed dette, end Deres høye Fødſels-Dag, da De, ſom Byrd og Høyhed tidlig

bestemte til at vaage over mee-
re end tvende Millioners Vel,
seer med en Glæde, som eene
kan belønne Dem, tilbage til
alle de forbigangne Handlinger,
hvorved De ikke allene har
giort enkelte Personer, men
endog talrige Selskaber mue-
ligst lykkelige. Den Mildhed
og Naade især, hvormed De
har opmuntret og ligesom for-
ædlet den ringeste og talrigste

Stand

Stand i Rigerne, og for hvil-
ken Norske Hierter især løbe
over af Tak og Velsignelser,
tillade mig den underdanigste
Frihed i Dag at vove en For-
bøn for det lille Norske Folke-
slag, som boer saa affides her
paa disse Øer, at De vilde
være dets Talsmand ved Thro-
nen, endog i Ting, som det
ikke forstaaer at bede om, thi
ingens Trang dertil kan vel

være større, end dets. Anbefalende det og mig i Deres naadigste Erindring, henlever jeg med underdanigste Ærbødighed

Deres
Kongelige Høyheds

underdanigste Tiener,

Jens Christian Svabo.

Kiære Landsmænd!

Da jeg har den Lykke, i disse Blade at overlevere Eder en kort Underretning om visse Deele af Eders Lands Ekonomie, er det billigt, jeg siger Eder de Bevæge-Grunde og Hensigter, jeg har dermed.

Siden jeg forlod disse Øer, hvor jeg tilligemed Eder først saae Lyset, har Tanker om Eder og dem ofte underholdt mig i Timer, som have været tilovers fra andre

valgte

valgte Syſſelſættelſer, og uagtet jeg under diſſe Tanker ofte har beklaget, at min Ungdom, mens jeg endnu var hos Eder, var ſyſſelſat med Beſkiæftigelſer, hvoraf en moednere Alder anſeer meget for Daarlighed, ere ikke desmindre de Begreber, en ung Alder fik om Eder og Eders Land, endnu ikke dunkle nok for at ſee, hvor langt I ere fra det Maal, ſom Mennesker pleje at eftertragte, en paa Eders Lands Fordeele og egen Flid grundet timelig Lykke. Jeg har da ønſket at kunde engang blive ſaa lykkelig, at rydde nogle Hindringer af Veyen for ſamme.

Dannemark, efter andre Staters Exempel, gaaer nu fremfor nogenſinde for, ved Husholdningens Forbedring, ſin tilkommende Lykke med ſikre Skridt i Møde. Alle Stænder og Bonden med beſiæles af Ild og Iver for dens Forbedring, da de indſee, det er ved den de kan blive lykkelige. Endog Eders Naboe, det kolde Island,

ſom

som ligger Nordpolen saa meget nærmere og længere fra Hoved-Staten end J, har Indbyggere, som begynde at indsee dette, og føre en ædel Strid om Fortrinet i borgerlig Flid, og de dermed forbundne Belønninger.

Her paa Øerne tvertimod er alting stille. Sikkerhed og Mangel paa Eftertanke synes her at være Mængdens Trøst, imedens andre Folk arbeyde saa ivrig paa deres Lykke.

Med en kunstig og Skaberens Viisdom værdig Bygning opstige Eders Øer af Havet, hvoraf kun nytten ere beboede, men Dyr, nyttige for Mennesket, indbyde de alle til rige Græsgange. Deres Hav-Sider vrimle af Fugle, Fiordene undertiden af Hvalfiske, og en fiskeriig Søe omringer og igiennemskiær dem alle. Deres Jord, hverken forbrændt af umaadelig Soel, eller tillukt af Frosten, nægtede aldrig

drig en eftertænksom Flittighed fornoden Korn til Underholdning, og endda kan denne vældige Strækning ikke underholde saa liden en Mængde som Eder. En Tilførsel af betydelige Levnetsmidler er midt i denne Overflodighed bleven til en uomgiængelig Nødvendighed. Visseligen maae en almindelig U-Ekonomie og Ufid være skyld i dette.

Bonden, vandt til at tænke, at hans Land ikke er tilstrækkeligt for ham, har ikke Evne til at prove denne Fordom, og lever derfor ganske overeensstemmende dermed. Han trænger da virkelig meget til Fremmede, mest fordi han tænker saa selv.

At igiennemgaae Feilene og Manglerne i Eders Ekonomie vilde betyde saa meget, som at skrive en Bog i Stedet for en liden Fortale; og hvad kunde det desuden nytte, at tage Skiulet af disse Feyl, forend man tillige gav Anviisning, hvorledes de kunde og burde forbedres.

Dog

Dog vil jeg nævne Eders Hoved-Næringer, Fædrift, Fiskerie og Agerdyrkning. Foruden at disse ikke synes at have den Rang og Orden paa denne Colonie, som dens Trang og naturlige Fordeele burde give dem, er jeg vel ikke paa et Feyl-Sprog, om jeg paastod, at Kolonien, i Fald den dyrkede sin Jord med bedre Indsigt, bedre Princips og bedre Redskaber end nu, kunde den med Tiden undvære den Tilførsel af fremmed Korn, som nu er den saa høyt nødvendig, og hvor betydelig var ikke denne Sparsomhed for Kolonien og Staten med. Fiskerierne trænge meget til Forbedring, saavel i Henseende til Fangsten selv, som Varernes Tilberedning for Handel. Fædriften behøver Forbedring i alle Deele, om Kolonien, Handelen og Staten nogensinde skal faae de Fordeele deraf, som de kan og bør.

Men Forbedring i en eller anden Nærings-Green forudsætter altid Kundskab.

Denne

Denne mangle J i alle Næringer, og det er denne Mangel jeg i nogle faa Grene ved disse Ark stræber at rydde af Veyen for den Flittige, Strabsomme og Veltænkende. Om jeg ikke tager Feyl, vil det lidet, de indeholde, belonne Iværksættelsen med store Fordeele. Der ere vel mange andre Ting, som Bonden ligesaa meget behøvede Kundskab om, men for ikke at deele hans Agtsomhed og Flid formeget, vil en anden Tid, ved Forsynets Naade, blive begvemmere dertil, fornemmelig da Iværksættelsen af denne Kundskab ikke synes at behøve andet end Flid fra hans Side, og den med Tiden kunde sætte ham i Stand til at foretage sig andre vigtige Forbedringer uden Understottelse.

Siden mine Omstændigheder hidindtil ikke have tilladt mig at erhverve mig den ekonomiske Kundskab, jeg i mange Ting ønskede mig, skal Selv-Kiærlighed eller Egensindighed aldrig forlede mig til at foreskrive

reſkrive Eder tvilſomme Regler at efterfølge. Hvor jeg ſelv ingen Indſigt har, eller den kunde være Tvil underkaſtet, der ſkal andres beſte Erfaringer og prøvede Indſigter være Eders Lede-Stierne.

Den første af de Underretninger, dette Hefte indeholder, er tagen af velbaarne Hr. Juſtice-Raad Martfelts Afhandling om Irlands Omgang med feede Vare. Skreven af en Mand, ſom hos fremmede Folk har haft Leilighed at erhverve ſig en udſtrakt Erfaring og Indſigt, er den tillige kronet af et Sælſkab, ſom gior Dannemark Ære; og uagtet den her er indſkrænket til faa Blade; troer jeg dog ikke, I i dem ſkal ſavne hvad I deraf behøve.

Intet kan man billigere undre over, end at, uagtet Fædrift ſaa viſt er og har været Landets Hoved-Næring, at det endog bær ſit Navn deraf, Kiød-Vare dog ikke ere Færøſke Handels-Vare. At de for

Eftertiden kunde og burde være det, kan vel ikke feile. De Fordeele, som Handelen og Colonien deraf skulde have, falde enhver i Øynene, og Bonden kan selv best udregne sine. Naar han salter alt sit Kiød, bliver det saa meget des dryyere, fornemmelig om det, som et Suul, anvendes tilligemed Kartofler, Roer og andre Mad-Urter i Huusholdningen, at han gierne kan overlade Handelen en betydelig Deel deraf, vel behandlet. Hvad der leveres i Handelen, bliver da hans Fordeel frem for nu, da det hentørres og omskabes saa af Vind og Luft, at det bliver utilstrækkeligt til ham selv, ja snart ikke er et Suul mere.

Hvad Handelen har at iagttage, for at giøre Landmanden denne Forandring til fælleds Fordeel muelig, behøver jeg ikke her at erindre.

Den anden om Kartofler er tagen af et lidet Stykke, skrevet af Hr. Trojel, en

Præst

Præst i Fyen, som for sin sieldne Tænkemaade og Indsigt ikke nok kan anpriises Mænd af hans Stand til Exempel, da han giør sig en Ære af at foregaae sin Menighed og andre, ikke allene i christne, men endog i borgerlige Dyder. Af den Hakke og Plov, hvis Brug anviises Eder i denne, vil jeg stræbe at see Eder Modeller tilskikkede, siden det er at formode, at Bønder sikrere og bedre arbeyde efter Model, end efter Tegning. Paa Thorshavn, hvorhen Handelen kalder alle, kunde de da tages i Øyesyn hos Land-Foged Hammershaimb.

Den tredie om Haver er et Udkast af Hr. Mohr, en indfødt Færøenser, som, imens han opholdt sig her ved Academiet, lagde sig iblant andre Ting og efter Urte-Læren. I hvor kort den end er, kan den dog give Bonden god Anviisning til en liden Haves og fornødne Madurters Dyrkning for egen Huusholdning. O hvor ønskede jeg ikke, at man dog kunde finde ved

hver Landmands Huus en liden Have, i den de heri nævnte Vexter, hver i sin tilbørlige Mængde, og samme anvendt i hans Huusholdning! Nytten deraf skulde blive ham betydelig. Desuden er Forfatteren selv iblant Eder, og skal best kunne skiønne af den Flid, hvormed I sætte dette i Værk, om I i et andet Hefte kunde behøve en fuldstændigere Kundskab.

Lader os da i Dag, mine Venner! da man helligholder vor dyrebare Prindses Fødsels-Dag, og helligholde den paa en Maade, som aldrig kan være ham ubehagelig. Lader os i Dag nedlegge vore Fordomme og de Indretninger i vores Huusholdning, som vi følge, kun fordi vi have, fra Old til Old, arvet dem af vore Forfædre. Vi vil prove dem først, og ikke forkaste dem, uden fordi de ei ere saa gode, som de nye, der anvises os. Vi vil i Dag giøre Begyndelse med at tænke vel om vores eget Land, og anse det i det mind-

ste

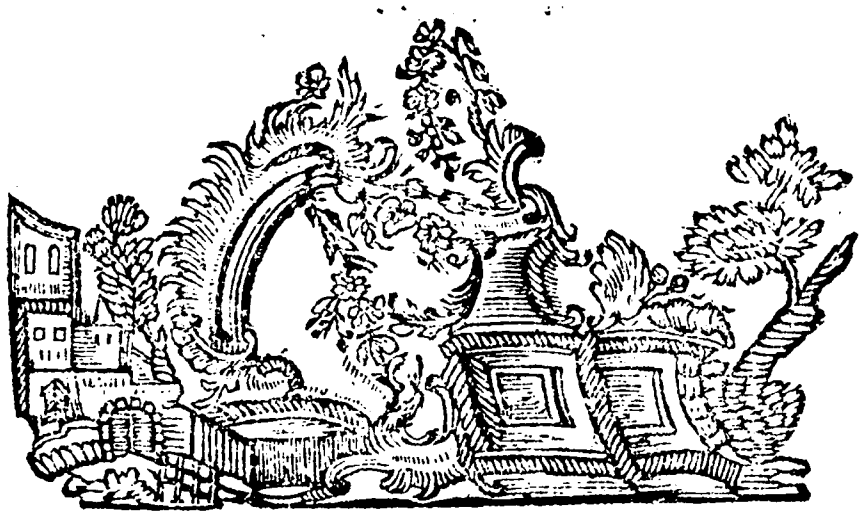
ſte tilſtrækkeligt for Flid og Stræbſomhed. Vi vil berede os med Lærvillighed til at tage imod ald god ekonomiſk Kundſkab, prøve den, forſøge den og følge den troeligen. Vi vil kappes om at overgaae den ene den anden i borgerlig Vindſkibelighed, og dog ikke foreſætte os vores Medbrødres Flid i en eller anden Henſeende, ſom det eneſte Maal vi efteragte, men naar vi have naaet ham, ſtræbe endnu at gaae videre, og igien blive ham til et Exempel. Vi vil herefter være lige ſaa gode Huusholdere midt i Overflødighed, ſom naar vi have lidet, og ikke om Høſten glemme, at der følger en Vinter, og et Foraar, og en Sommer. Ikke lade en forvent Smag ſaaledes behærſke os, at vi ſkulde betænke os paa at forlade den, naar vi ved ſamme Spiſe, anderledes og ſundere tillaved, ſkulde vinde meget, eller at vi ikke vilde ſpiſe noget, ſom andre Folk befinde ſig vel ved, allene fordi vi ikke ere vante dertil, og vore Forfædre, ſom ikke vare komne ſaa langt i Fliden, at de kiendte det, ikke ſpiſede det. Vi vil herefter, naar vi dyrke vores Jord, ikke tænke allene paa os ſelv og vores eget Huus,

men og paa vore Medbrødres Trang, og paa den billige Fordeel, som vores Stræbsomhed kan og bør belønne os med. Denne naadige Prinds vil vist under disse Bestræbelser værdige Eder sin Opmærksomhed og Naade. Hans Rang og Høyhed hindre ham ikke fra at antage sig paa en særdeles Maade den ringeste Stand i Rigerne. Bønder, naar de ere flittige og gode Borgere, værdiger han altid en overeensstemmende Naade, han belønner dem, ja endog nedlader sig til at opmuntre dem ved egenhændige Skrivelser.

Begynder da fra saa naadig en Herres Fødsels-Dag den lykkelige og vigtige Tids-Regning for Eder, da I, besjælede af en almindelig og alvorlig Flid og Iver for Eders Huusholdnings Forbedring, begyndte at arbeyde paa Eders Lykke. Himlens Bistand, Eders Konges Naade og egen Omhue, skal da give Eder ved Enden af et lykkeligere Liv, den Fornøyelse at see denne Flid og dens Frugter vedligeholte i Eders Efterkommere.

Kiøbenhavn,
den 4de Octbr. 1773.

Udgiveren.



Om Kiødsaltning.

Irlands Huusholdning med fede Vahre er et værdigt Exempel for Dannemark, og kan ikke andet end anpriſes Færøe; da Landets Hoved-Næring er Fædrift, og dets Huusholdning i ingen Green er ſlettere end i denne, fornemmelig hvad Kiødets Behandling angaaer. Skal Kongen og Landets Indbyggere engang kunde nyde de Fordeele, denne Næring kan og bør give dem, og Kiødvahre i Tiden blive færoſke Handelsvahre, er Kundſkab om at ſalte vel før Handel og egen Huusholdning høiſtvigtig, og fortiener at blive almindelig.

Om Hornqvægets Fedning.

Irland har kun lidet at lære Færøe i Henseende til Fedningen selv; Færøe har længe fedet Øxen, skiønt ikke i nogen Mængde, men det er aldrig faldet nogen ind, det jeg veed, at feede dem anderledes, end ved disse simple Retter, Græs og Vand alleene. Der er visse Stæder, hvor Græsset udmærker sin Godhed og Fedme fremfor andre; disse kaldes Fartilindi d: fedt Land, og herhen sætter man Øxen, undertiden Kior og Vædre, for at fedes.

Lige saa vist som den Færøske Landmands Flid kunde meget forbedre og formeere Græsset, og derved giøre mange Stæder begvemmere til Fedning, saa vist burde Færøe lære at ekonomisere anderledes, end nu skeer med dets Fartilendi; dette kunde skee, om man ikke for Eftertiden satte andet Øvæg derpaa, end det man bestemte til Handel og Udførsel, ikke satte det derhen, forend samme Aar det skulde slagtes, og endelig at man nu og da giorde sig den Umage, at udspreede Kreaturenes paa et Sted fald-

ne

ne eller fra adskillige Stæder samlede Giødning.

Det skal ikke feile meget, at jo Græsset paa omtalte Stæder i Færøe er lige saa got som det Irske, og i ligesaa stor Mængde, uagtet hverken Flid eller Kunst forbedrede det. Man regner i Irland, at paa den beste Græsgang kan en Oxe fedes paa en Ager (et Stykke Land af 210 Alen Længde, og 84 Alen Brede) og paa de sletteste behøves 4 Agre til en Oxe.

Det er ikke ubekient i Færøe at dyrke sin Eng under Navn af at brede under Græs; det var at ønske, at denne Bondens Flid var almindeligere. Irland lader det ikke blive derved; det forbedrer sin Eng paa mange Maader, hvoraf jeg kun vil nævne disse, som og kunde anvendes med Tiden i Færøe nemlig, hvor Jorden behøver det, at forbedre den ved Strand-Sand og ved at saae adskillige Sorter Græsfrøe, fornemmelig den røde og hvide Klever.

Angaaende Hoeslettet maatte Færøe erindre, at den ikke lod Giærrighed og Haab om meget Høe forhindre det fra at begynde lidt før dermed, nemlig inden Frøet moednes, det er et par Uger førend den almindelig skeer i Færøe.

Det skulde og uden Tvil blive en bedre Ekonomie med Høet, om man ikke lod Høestakken staae i Engen over 8 a 14 Dage, i Stedet for, at den nu ofte staaer over 2 Maaneder; det nederste af saadan en Høestak skulde da ikke blive raadent og gandske uædeligt for Qvæget. Hvad man sparte derved, kan man best see i Høegaarden ved store Bonder- eller Præstegaarde, hvor der findes en temmelig stor Stak at dette slette Høe, uagtet det allersletteste endda ligger tilbage i Engen. Havde man Huse at indbierge Høet i, som den Færøeske Landmand læt kunde opføre til det Brug, vilde det ikke lide saa meget af Snee og Regn, som nu; Indbiergningen kunde da skee med egne Folk, og hvad der gaaer med til Høe-Stak-Bændler, hvor ubetydeligt det end kan synes, blev spart da.

Med

Med den Ekonomie, at ikke lade Høet staae for længe i Stak paa Marken, var en anden forbunden, denne nemlig, at lade Qvæget ind paa de afslaaede Enge, saasnart Græsset igien begyndte at skyde frem, eller strax for at afpille det som kunde være spart fra Læen. Engen kunde da tillige have den Fordeel af Kreaturernes Giødning, helst om den, ved at udspredes, blev giort almindelig for Engen.

Man burde heller ikke blande alle Sorter Høe sammen i en Stak, det grove Høe af nye Jord med det finere, og det som er voxet paa lave og moradsige, med det, som indsamles paa høiere Stæder.

Fra Kalven fødes til den er mod det 4de Aar, tænker man i Irland ikke paa Fedning for Udførsel, thi de Irlandske Love har bestemt det 5te Aar (over det 4de) af Øxens Alder, inden hvilket den ikke maae slagtes til Udførsel. De magre Øxen sættes da paa Græs i May og fedes tilstrækkelig til September eller October, da Slagterierne gaae for sig. De Øxen derimod, som ikke udføres,

res, gaae længere, og fedes ikke, førend de ere over 5te og mod 6te Aar.

Man holder Qvæget saa meget mueligt i Marken, undtagen i Frost, da det ligger Natten over hiemme, og i besynderligt haardt Veyrligt. Staldene ere da saaledes indrettede, at de give Kreaturet mere Dække end Læe, thi de ere fra alle Sider aabne og almindeligen uden Dør; den frie Luft holdes sund for Qvæget, og hindrer Haarene at falde af, som skeer i lukte og varme Stalde.

Om Slagtning.

Det meste Hornqvæg i Irland slagtes fra midt i October til midt i November, endskiønt Slagte-Tiden begynder med September, og varer til Begyndelsen af Januar. Man tager nøye i Agt, at Øxen har sin Alder, det er, er i det 5te Aar, og endnu bedre, om den er fulde fem, thi Kiødet maae have en vis Fedme og Styrke inden det kan udholde den skarpe Saltning, og denne har det ikke for den Alder.

Man regner i Irland 3de Slags Øxe-Kiød, som og er forskiælligt i Prisen. 1) Det

Det ſletteſte o: af de Øxen, ſom ſlagtede uden Hoved, Fodder og Hud, veye 350 Pd. eller henved 22 Lpd. 2) Middel-Kiød o: af dem, ſom veye 450 Pd. eller omtrent 28 Lpd., og 3) den beſte Sort Kiød af dem, ſom veye 550 Pd. eller omtrent 34 Lpd. og lidt derover.

Naar Qvæget er drevet lang Vey, lader man det puſte lidet, og ſætter det paa et reenligt Sted i den friſkeſte Luft man kan, at det kan ſlagtes ſaa kiolig, ſom mueligt, indvortes. Det ſtaaer da, naar det er drevet et par Danſke Mile, 2 til 3 Dage, i hvilke det ikke nyder andet end Vand. De Irlandſke Love befale at ſlagte reenligen og paa beſte Maade, under Straf enten at betale Kreaturets Værdie eller pidſkes; og hvis Huden ſnittes eller riftes, betales for en voxen Hud 15 Mk. Naar Studen ſaaledes er ſlagtet, hænger den for at køles til følgende Morgen.

Om Tønden.

Denne behøver den Færøſke Landmand ikke nogen ſynderlig Underretning om, ſiden den

den kiøbes ved Kongens Handel i den Form Bonden kan, og Handelen vil have den. Ellers er den lige Form af den Friske Tønde, at foretrække den Bugede, da hiin ligger bequemmere i Skibet. Bunden nedlegges i dybe Furer og ikke nedslaaes med Baand, og maae være af samme Træe som Stavene. Baandene omdreies ikke fletteviis og lægges i skaarne Hakker, men legges paa hinanden og omsnoes med Piler eller andre seie Væger ligesom paa Oxehoveder. Naar Tønden blæses og holder ikke Luft, fyldes Aabningerne med Siver. 12 Baand, 3de paa hver Fierdedeel, er det ringeste som gives Tønden, og 18 til 20 ere ikke usædvanlige. Vægten for en Tønde Kiød er 200 Pd. eller 12½ Lpd. Ege-Tønder bruges almindeligst.

Om Nedhugningen.

Slagteren maae under 5 Rdlrs. Straf ikke afskiære de naturlige Tegn fra saadant et Nød, som saltes for Kiøbmands Brug. Intet blodigt Stæd maae sees paa Kiødet, og det blodige Kiød af Halsen afhugges. Bryst-Stykkerne hugges gierne saa store, som de kan saltes. Stykkernes Størrelse er for-

forskiællig; alt for smaae ere unødige, og alt for store ere vanskelige at salte vel; man kan regne, at de almindelig ikke ere under 4, eller over 12 Pund. Morbraden skiæres ikke fra, men de meget store Stykker blive under Saltningen, hist og her, dog paa de bequemmeste Stæder, saa det ei falder i Øynene, snittede eller flirede, at Saltet kan trænge vel ind.

Intet Stykke, hvori der er Marvebeen, kommer i Tønden, for Marven er udtagen, som skeer ved en tilsnittet Træestikke.

Dersom visse Knogler eller Been skulde være meget store, hugges de af, dog handles dermed ikke for noye.

Om Saltningen.

Den forrettes paa et Stæd, hvor der er frie Luft. Intet Kiød maa saltes med Lage alleene.

Saltet, som bruges, maae være det fineste, sværeste og reeneste haves kan; Saltets Kiendemærker ere adskillige; jo meere haard Kornet, jo sværere det er, og jo

tørrere

tørrete det holder sig i fugtigt Vœirligt, jo bedre er det, og jo klarere og hvidere det er, jo reenere er det.

Det beste Salt er det Lissabonske eller smaae Portugisiske. Man bruger i Irland Maal mod Maal at regne, 22 Tønder Salt til 100 Tønder Kiød. Af disse 22 Tønder ere 10 Lissabons og 12 Engelsk eller Leverpools Salt; det Engelske gaaer altsammen med til Gjæringen, og blandes tilforn med 8 Tønder af det Lissabonske; de øvrige 2de Tønder bruges til at strøe Kiødet med ved Nedlægningen, siden dertil allene bruges Lissabons Salt.

Naar man bruger Lissabons Salt alleene, regner man en Tønde Salt paa 500 Pund til $7\frac{1}{2}$ Tønde Kiød paa 200 Pd. Tønden, saa Saltet for dets Styrke Skyld regnes her imod Kiødet, som 1 mod $7\frac{1}{2}$, eller naar man regner efter Vægten heder det ligefrem, 100 Pd. Lissabons Salt salter 600 Pd. Oxekiød, da Regningen giøres saaledes for hvad der levnes af Lage, og for ikke at mangle.

Naar

Naar man er i Betryk for de beſte Sorter Salt, nødes man at ſtøde det ſtore Spanſke og ſalte dermed.

Saltet maales ikke, men veyes. Den bare Haand kan langt fra ikke udholde at gnie Kiødet ſaavel, ſom det bør ſkee; man bruger derfor ved ſtore Salterier ſnart Jern-Handſker, ſnart Fruentimmer-Tøfler og gnier med Hælen, eller og gamle Mands-Handſker, for at forrette Gniningen desbedre.

Slagteren hugger 30 Øxen paa 450 Pds. Vægt ned i 8 Timer, og i lige lang Tid nedſalte 4 Saltere det. Den første af dem gnier det længſt, og den ſidſte betragter det meeſt, men de gnier det alle. Der behøves mere, ja dobbelt Tid og Kraft til at ruppe Øxekiødet frem for Flæſket. Naar Kiødet kommer til den ſidſte Mand, ſom gierne er en erfaren Salter, betragter han de andres Arbeid meget noye; finder han en Aare, ſom ikke i Saltningen er bleven aabnet, ſnitter han den op, og gnier Saltet vel ind, ſeer han ingen Feil, gnier han dog Kiødet endnu

engang, som de andre. Fra hans Haand gaaer Kiødet uden Orden i Salte-Tonden uden Mellemstroelse af Salt, og topper man Tonden dermed saa fuld man kan. Saaledes staaer Kiødet i frie Luft og uden Dække paa et reenligt Sted ikke under 8, aldrig over 10 Dage; men Færøe kunde hertil ligesaavel som Danmark behøve 10 a 12.

Naar man bruger Salpeter, som almindeligen ikke skeer, strøes det ind ved Ompakningen, og bruges 2 Lod for hver 100 Pd. Kiød.

Tungen skiærer man enten Roden af, eller lader den følge med. I første Tilfælde er der ingen, men i sidste stor Vanskelighed med at salte den vel. Man overvinder denne Vanskelighed ved en ofte igientagen Ruppen og Gnien. Til Tunger bruger man gierne Salpeter, og salter dem for sig selv.

Andre Deele af Nødet ordineres ikke af Kiøbmanden at blive saltet.

I Irland caverer Kiøbmanden for, at Kiødet skal holde sig 6 Maanedet efter Ankomsten

komsten til Vestindien, det er at regne et Aar omkring, uden nogen Skade.

Om Ompakning, Presning og Indpakning.

Naar Kiødet har staaet sin vedbørlige Tid, for at igiennemtrækkes af Saltet, og for at gaae i Lage, tager man alt op af Tønden, for at ompakke det.

Naar et Stykke Kiød tages op, er det mindre i sit Omfang og lettere endda det blev nedlagt. Saltet har formindsket Vægten ved at drive Blodet ud. Dette Tab maae erstattes, om Tønden skal have sin Vægt; man regner at en Tønde taber i Vægten 14 Pund, og saa meget tages over de 200 Pd., som skal udgiøre Tøndens Vægt.

Ald Lagen heldes i et Kar af Tønden, og Bunden derpaa bestrøes med Lissabons Salt en lille Finger tyk; derefter nedlegger man Kiødet det ordentligste skee kan, og mellemstrøer hvert Lag med samme Salt. Man legger de ringeste Stykker nederst, dernæst de bedre og beste, og Slaggene øverst i føl-

gende Orden: 1) Halſen, 2) Rumpe-Stykket, 3 Nakken, 4) Baglaaret, 5) Tykſtegen, 6) Morbraden, 7) Forlaaret eller Boven, 8) Tykkammen, 9) Hoiribbeen, 10) Bryſt-Stykket, 11) Navle-Slaget, 12) Slaget.

Naar Kiødet i denne Orden er nedlagt, og det ſaa tæt mueligt, ſtødes det endnu tættere med en 50ve Punds Jern Vægt. I Færøe kunde vel en Kampeſteen af beqvem Form og ſamme Vægt udrette det ſamme. Under Pakningen preſſer man vel nu og da, men den ſidſte Presning er den ſtærkeſte. Siden Kiødet har lagt en 10 Dage i Lage, er det temmelig tættet ved Saltets Kraft, og dets egen Vægt; man ſtøder og neddriver det da i Tønden kun nogle faae Minuter i det man tilſlaaer den, ſom gierne ſkeer med Presningen paa engang.

Derefter borer man Hul paa Tøndens ene Ende, og blæſer den, for at prøve dens Tæthed; er den tæt, tilkorker man Hullet; er den ikke tæt, opſøges Spræk̃en og fyldes med Siver. Saadan en Tønde legger man da nøyere Mærke til ved anden Blæsning.

Hvor

Hvor Spundet giores paa en Tonde, der er tilforn giort et Hul, som er tilkorket; dette aabnes nu, og herigiennem fyldes Tonden med Lage, og anden faaer den ikke; man bruger den samme Lage, som løber fra Kiødet og tages af Tønderne.

Skulde det hænde sig, at Lagen blev spildt eller bedærvet, gior man nye Lage, enten af reent Søevand, eller got ferskt Vand, og prøver dens Styrke ved et friskt Æg, et Stykke saltet Kiød eller en Kartoffel, som alle maae flyde, inden den er stærk nok.

Det Tilfælde, at Lage feiler for Kiødet, indtræffer sielden, thi det er Tegn til at Kiødet enten ikke er saltet nok eller med for stort og stærkt Salt, eller har staaet for kort før det ompakkes, eller det ikke er vel pakket, saa Tonden tager mod mere Lage end den burde have, naar Pakningen ret var forrettet.

En Tonde bør have saa megen Lage, som der kan gaae paa den, naar Kiødet er ipakket, men samme bør ikke være en større

Mængde, end at Lagen lige indtil Kiødet bliver brugt (som regnes efter Saltningen til et Aar lukt, 5 a 6 Maaneder aaben) kan holde samme Kraft og Styrke, som den havde ved Indpakningen, thi Lagen taber stedse af sin Kraft, om den ikke underholdes af Saltet.

Efterat Lagen er hældet paa, saa meget Tønden vil tage, vendes den et par gange paa Enderne, fyldes derefter endnu, om den vil romme mere; endelig korkes den, bliver mærket og er færdig. Den ligger saaledes hen en 14 Dage, om den ei snarere skal bort; efter den Tid giver man den mere Lage, om den kan have tabet nogen. Naar den skal udføres, blæses den endnu engang, og fattes den noget, hielpes den som før er sagt.

Dette mærkes, at naar man skal salte mens Varmen er i Luften, eller tilig om Høsten, giør man en skarp Lage, hvori man dypper Kiødet før det saltes, og derpaa fortsetter Saltningen. Skulde det hænde sig, at Kiødet for en eller anden Uopmærksomhed i eller efter Saltningeu kan tage Skade og

bedær-

bedærves, legger man det i den frie Luft, især om det regner, 5 a 6 Dage efter Omstændighederne, vender det i den Tid dagligen, koger Lage, saa stærk mueligt, og kommer derpaa. Bedærvet Kiød har paa denne Maade ofte saa forandret sig, at man ei har kundet smage dets Feil.

Man koger Lage paa denne Maade. Lagen, som ved Omsaltning kommer fra Kiødet, heldes i en stor Kaaber-Kiedel, samme skyder under Kogningen endeel storkned Blod og Skum fra sig; dette skummes fra med en Jern-Skumskee, saalænge til den er bleven ganske klar. Lagen formeres da ved Saltvand og Salt selv. Den koges derpaa videre og skummes. Naar den er stærk nok, lader man den staae til den køles. Man prøver dens Styrke ved at tage af Lagen i en Træskaal, imens den kaager, og blæse derpaa; dersom den derved ligesom reiser Skum, det er, krystalliserer ved mindste Kølighed af Aanden, er den stærk og god, hvis ikke, kommer man mere Salt deri.

Resten af Nødet.

1) Blodet veed man i Færøe got nok at benytte sig af i Huusholdningen, baade til Polser, saa og kogt, som man skiær i Skiver og spiser tilligemed en vis Slags til Skum slagen Mælk, Fleitir kaldet.

2) Huden er det vigtigste næst Kiødet; den saltes og sammenlegges med Kiød-Siden vendt mod Kiød-Side. Saltet, som bruges, er meest Leverpols, noget Portugisisk. Den almindelige Regning er 12 a 14 Pd. til en Hud, skiønt Størrelsen giør nogen Forandring. Den saltes strax efter Slagtningen og vedbliver i den Stand til den bortsendes; ligger den meget længe, maae den eftersees og omsaltes, om nødigt, inden den bortskikkes. Dens Indpakning skeer med tynde Seilgarns-Snorer, med Haarene ud ad, i en Runding, efter Breden imellem Hornene, som stikke ud. De sælges efter Vægten. Af et Nød paa 350 Pd. regnes Huden fra 60 til 70 Pd. Af en Oxe paa 450 Pd. fra 80 til 90 Pd., (men af en Koe paa samme Vægt 100 a 112 Pd.) og af

en Oxe paa 550 kan Huden veye fra 112 til 120 Pd. Ørene, Halen med Roden, Næsen, Mulen og Klov-Lapperne maae afskæres for Handelens skyld, der ikke vil have noget unyttigt.

3) Hornene og Haarene folge Huden.

4) Hovedet og Fødderne anvendes i Huusholdningen.

5) Talgen; man regner almindelig et Nød paa 350 Pd. at have 5, et paa 450 Pd. 7, og et paa 550 Pd. at have 8 a 9 Stone, ja mere (et Slags Engelsk Vægt, som er 15 Pd.). Man støber Lys i Irland i Blye-Former, som sættes i Huller i et dertil indrettet Bord med en Rand omkring, og dermed forrettes Støbningen meget hurtig. Lysenes Indpakning, naar de skal forsendes, skeer i tynde Boge-Kasser, og mellemlegges lavviis med Papiir. Kasserne ere med Hængsler og Laas for, og af faa Punds Vægt, for at forekomme Presning.

6) Marven anvendes i Huusholdningen, og af den laver man Boding i Dannemark ligesom i Irland.

7) Kallunet og Hiertet salter man i Irland, og Blærens Priis er 2 ß. Stykket.

8) Nyrene og Leveren anvendes til egen Huusholdning, undertiden saltes de første, naar man har Mængden deraf.

9) Galden bruges af Farvere, og til visse Klæders Vask. Af de smekkerste Tarme pleyer man, foruden anden Brug, og at trække eller spinde Snore, ligesom af Lamme-Tarme.

Om Sviin.

Ingen tviler vel paa, at jo disse Kreature tilbringe baade Handel og egen Huusholdning store Fordeele, men det er i Henseende til den sidste alleene, at de nu anprises den Færoeske Landmand.

Hvad deres Fedning angaaer, er det en almindelig Regel: at man giver Sviin, hvad Sviin vil æde. Men i sær

a) Bælge-Frugter, Korn, Ærter, med meere, som give det tætteste og beste Flæsk; men Færoes slette Agerdyrkning taalte gandske vist endnu ikke denne Fednings Maade.

b) Allehaande ædeligt Affald, som Urter og Grønt, Valde, Klid og Mask.

c) Kartofler baade raae og kogte.

d) Kogte Roer; men siden de give løst Flæsk, pleyer man at give dem de sidste Dage Korn eller Meel i Vand, for at tætte Flæsket.

e) Man giver dem og Fisk, endskiont en lækker Gane finder Afsmag i saadant Flæsk.

De bør almindeligen være over et Aar, inden de slagtes, som skeer ordentlig ikke førend December og derefter. Slagtningen skeer ved at stikke dem i Brystet med en Kniv, og naar Blodet er fraløbet, skoldes de i et Kar med varmt Vand. Saltningen og Saltet som bruges for Flæsket, er det samme som for Kiødet. Saltets Blanding ligeledes, men Proportionen er forskiællig, og behøves af Lissabons Salt 12½ Pd. Salt til 100 Pd. Flæsk, eller 2 Pd. Salt til 16 Pd. Kiød.

Blodet er, lige saavel som andre Kreaturers, nyttigt. Af Jsteret smælter den Danske Bonde Fæt, og bruger det i Stedet for Smør; i samme Henseende smæltes og Fæt af Siderne af Svinet. Hovedet og Fødderne spises, og det første saltes i Dannemark.

Skulde et Svin døe af sig selv, flaaes det, (ellers følge Hud og Kiød ad), thi af Huden kan det deiligste Leder bereedes.

Hvil-

Hvilken Fordeel vilde det ikke blive for den Færøske Landmand, om han opdrog og fedede Sviin for egen Huusholdning. Dette nyttige og graadige Dyr opdrager sig næsten selv, naar kun Bonden vilde taale det. Det skulde her ikke fattes Affald, som ellers spildes for Menneskets, fornemmelig om man dyrkede sin Have og Jord bedre. Hvad Sviin kan fedes med, fattes Landet ikke, som hiemmeavlet Korn, Have-Vexter, Valde, Kartofler og Roer. Det er ikke saa rart, at Bonden ikke har andet Suul til Brødet, om han end har det, end smeltet Talg og saltet Spæk. Hvor sundt dette Suul er, uagtet Vane og Trang ikke forsmaae det, derom maae andre domme, men Suul af Sviin er upaatvilelig sundere, og smager bedre. Hvilken Fordeel da, at lave Smør for Handel, og bruge det sparsom i egen Huusholdning, spare paa Talgen, brænde Tran af Spækket, og anvende Fædmen af sine Sviin til Suul i Stedet for alt dette.

Om

Om Kartofler.

1.

Deres Avl.

Af Kartofler gives mange Arter, hvoraf de fornemste ere: De

Runde røde, som bære blege fiolet-røde Blomster.

Lange røde, bære hvide Blomster.

Runde gule, eller Hollandske, bære hvide Blomster.

Flade gule eller Engelske, bære fioletrøde Blomster.

Smaae gule eller Kastanie-Patæter, bære blaae Blomster.

Den sidste Sort er den fasteste og beste i Smag, og fortiener frem for alle de andre at bruges til Spise for Mennesker; den bærer meget rigeligen, men da Frugten falder liden,

liden, og er vanskeligere at optage af Jorden, formedelst dens sammenhængende Rødder, bør de øvrige Sorter, som alle falde større og meere meelrige, og ere altsaa tienligere til adskillig Brug i Huusholdningen, samt bequemmere at indsamle, meest drives. Den Engelske Sort bør, i Henseende til dens Frugtbarhed, hastigere Vext og tidligere Modenhed, have Fortrinnet for de andre, ligesom den og til alle Slags Brug falder meget god.

Kartofler kan vel komme fort i alle Slags Jord, som ei er alt for stiv og tung, eller siid og fugtig, ja man har endog seet den med Fordeel plantet paa høye og tørre Sandbanker. Dog har den lette og løse Jord, saasom Sand og Muld, Fortrinnet hertil.

Jo løsere og skiørere Jorden dertil i Forveien giøres, desto overflodigere Frugt kan man vente. Den bør pløies en eller to gange i Efteraaret, og to gange i Foraaret a). Hver

a) Ved første Pløining i Foraaret nedpløier man i Engeland vel forfuldned god Giødning til Befordring af Vexten.

Hver gang forend den ploies paa nye, er det tienligt at harve den noget tilforn, men aldrig uden naar den er tor b).

Maaden at plante Kartofler er denne: naar Jorden sidste gang er ploiet, drager man tvers over Ageren en Snoer, hvorpaa i Forveien er sat et Mærke ved hver Alens Længde. Ved hvert Mærke giores med en Spade et Hul, omtrent 4 til 5 Tommer dybt, i hvilket man legger en stor eller maadelig, men to eller flere smaae Kartofler, som derpaa tildækkes med Jorden af det næste

b) Ingen undre over, at her tales om Plov og Harve, Redskaber, som den Færøske Bonde snart ikke kiender uden af Navn. Den Fordeel disse Redskabers Brug, saavel i Henseende til Kartoffel- som Korn-Avl, kan tilbringe ham, vil, haaber jeg, inden kort Tid bevæge ham til at forlade sine Fordomme, og antage dem. Den der endda vil blive ved den gamle Slentrian, og ikke tage imod fornuftig Underviisning, han faaer at bruge sin gamle Spade, endog hertil, og takke sig selv for det Tids-Spilde og den Skade hans Gienstridighed vil forvolde ham, og for den Skam han, som Borgere, skal have iblant sine flittige og lærvillige Brødre.

ſte Hul. Arbeidet gaaer beſt fra Haanden, naar en gaaer foran med Spaden og giør Hullerne, og en anden bærer Kartoflerne i et Forklæde, og kaſter dem i. Naar en Rad er færdig, flyttes Snoren en Alen bedre frem paa Ageren, ſaa at der baade i Længde og Brede bliver en Alen imellem hver Hul, og ſaaledes fortfares indtil den heele Ager er beplantet. Ageren bliver ſaaledes liggende uharvet, indtil man mærker, at Frugten vil drive, da lader man Ageren i tørt og mildt Veir vel overharve, at Jorden løsnes og Ukrudet falder bort. Harver man ſtrax efter Plantningen, bliver Jorden ved paakommende Regnveir mere jevn og tæt, ſaa man ſiden ei kan udrette ſaa meget med Harven.

Plantningen foretages i Dannemark ved Udgangen af April eller Begyndelſen af May-Maaned, ligeſom Veirliget falder mildt og tørt, eller koldt og fugtigt til, men aldrig maae de legges i Regnveir. Overalt er der ingen Fordeel ved at plante dem, førend der mærkes nogen kiendelig Varme i Luften, thi ellers ligger Frugten des længere i Jorden,

hvorved gives Anledning til at Græs og Ukrud tage desmere Overhaand.

Naar Planten har skudt sig frem, at den nogenlunde overalt kan kiendes, losner man Jorden derimellem med en breed Hakke; derved forsvinder Ukrudet, og Planten faaer mere Fremgaug. Siden, naar den er noget mere opvoxen, ophæver man Jorden omkring hver Plante. Arbeidet dermed er ei for vidtloftigt, og betaler sig rigeligen, baade ved at giore Kartoflerne desto frugtbarere, saa og Jorden desto reenere og bequemmere til anden Sæd. Det er og det eneste Arbeide man siden haver dermed indtil Indhostningen, med mindre der skulde indfalde vedholdende meget tort eller og regnagtigt Veir. I saa Fald er det tienligt at omhække og omhobe Jorden paa nye, dog med Forsigtighed, at man ei skader Frugten, som begynder at sættes ved Roden, saasnart Planten blomstrer.

Ellers kan dette Arbeide meget hastigere og med mindre Bekostning bestrides ved en vis Plov, som en Bondekarl i Kaarsebierg i Fyen,

i Fyen, ved Navn Oluf Jørgensen, uden nogen Anviisning eller Model har opfunden. Samme kan let forfærdiges af vittige Bønder i Landet, og behøver kun een Hest. Muldbretterne paa samme maae ei staae videre fra hinanden bag til end Rummet imellem Kartoflerne tillader. Dette maae tillige erindres, at man ei opsætter alt Arbeidet med at rense og løsne Jorden imellem Kartoflerne, indtil de ere komne saavidt, at de med Ploven kan opmuldes; thi da vilde baade Ukrudet tage desmere overhaand, saa og Planten savne den Fordeel, som den haver af Jordens Løsning og Omarbeidning. Det var derfor best at man strax, efter at Planterne have fremskudt, enten løsner Jorden med Hakken, som forhen er meldt, eller og tager Muldbretterne af Ploven, og ploier med Plov-Jernene allene, for at løsne Jorden og forstyrre Ukrudet, indtil Planterne naae den Vext, at de kan opmuldes, da man kan bruge denne Plov med stor Fordeel.

Ved Udgangen af September eller Begyndelsen af October-Maaned begynde Bla-

de og Bær at blive gule. Da er det Tid at optage Frugten, forend ſtærk Nattefroſt paakommer. De ſmaae, eller Kaſtanie-Kartofler, maae undtages herfra, da de ikke naae deres Fuldkommenhed forend hen i October-Maaned, og imodſtaae længere Kulden formedelſt deres tykke og tætte Vext.

Frugten behoves ey at opgraves, men kan langt lettere indſamles, naar den ey er plantet i alt for ſtiv og faſt Jord. Man tager fat om Stenglene, og drager til ſig, ſaa folge de fleſte Kartofler med, ſom man da ryſter fra Roden og opſamler. Siden randſager man Hullet, enten med Hakken eller og en Træe-Greeb, for at finde, hvad ſom maatte blive tilbage.

Saameget af denne Frugt, ſom man vil bruge inden Vinteren, kan legges paa Loftet eller andet Sted i Huſet. Men hvad man vil giemme Vinteren over, kan ſikkerſt forvares ved at nedgraves i Jorden. Til et lidet Forraad behoves alleneſte, at der i høyliggende og tor Jord graves en Grav en Alen dyb, hvorudi Kartoflerne kan legges

næſten

næsten til Bredden af Graven. Graven tildækkes med en Hob af Jord, som neden ved maae være bredere, end Graven, for at holde Vandet fra at nedflyde ved Kanterne af Graven, og gaaer siden skak opad som et Tag. Hoben kan desuden tildækkes med Halm eller deslige, for at holde Kulden ude. Ellers kan de og forvares, naar man legger dem i en Tonde, bedækker Tonden vel baade ved Siderne og oven paa, med en Hob af Aaner c). I Halm kan de ey giemmes, da den giver for megen Aabning og Giennemfart for Kulden.

Men til at giemme et større Forraad, er det tienligst, at indrette en Bygning, som bestaaer af en stor og rummelig Grav, og hvoraf allene Taget er over Jorden. Væggene eller Siderne i Graven beklædes med Steen, som hindre Jorden fra at indfalde. Derudi kan Kartoflerne legges indtil 2 Alen

c) For mange tilsammen i en Hob, eller paa anden Maade giemt, kan volde Hede og Giering, holdes de ei meget tørre, hvorfor tør Sand eller tør Jord er fornøden for dem, i sær i Begyndelsen, om de ere optagne af en fugtig Ager.

høyt paa hinanden, eller mere. Rummet imellem Kartoflerne og Taget tilstoppes med Halm, og Indgangen forvares paa det beste.

Til at plante igien bruges helst de største Kartofler, eftersom de almindeligen give mest af sig. Naar den stærkeste Frost er forbi hen i Martii-Maaned, optages de af Graven, legges paa Loftet paa Halm, og tildækkes derhos med samme, at de desbedre kan grø-des til Sæde-Tiden. Dog at man ey lader dem drive for meget for Plantningen, og i saa Fald enten borttager den øverste Halm, eller og udplanter dem des tiligere, at Spi-rene, naar de blive for lange, ey skal beska-diges eller afbrydes.

De beste Huusholdere anse Kartoffel-Avlen, end og i det Korn-rige Dannemark for fordeelagtigere end Korn-Avlen, da den indbringer meget mere, er ikke Misvext saa meget underkastet, og desuden bereeder Jor-den, uden videre Gisdning, til en rigere Korn-Høst. Hvad kan da ikke den Færoske Landmand vente sig af denne Avl, og hvor

vigtig

vigtig maae den ikke stedse blive ham, men fornemmelig saalænge hans Agerdyrkning er i sin nærværende slette Forfatning.

2.

Deres Brug.

De smaae gule eller Kastanie-Kartofler, ere, som for er meldt, de beste i Smag, og tienligste til Spise, hvortil de paa adskillige Maader tillaves. Den Færoske Almue kunde spare meget af andre Føde-Vahre, ved at spise denne Frugt, som er en god og dreÿ, samt sund og velsmagende Føde. I sær kunde den Forandring, at spise saltet Kiød i Stedet for tørret, komme her vel tilpas, og foreene sig med disses Brug til Bondens Fordeel.

Til Brød er denne Frugt, og i sær den Engelske Sort, saa nyttig, at den derudi fortiener Fortrinnet for alle Slags Korn, som i Mangel af Rug anvendes dertil. Enhver, som vil sætte forudfattede Meninger tilside, maae tilstaae, at Brød, som er baget af Kartofler og Rug-Meel, bliver ved

ret Behandling ligesaa got og velsmagende, ja efter manges Tilstaaelse bedre end det reeneste og beste Rug-Brød.

Omgangen dermed er denne: Kartoflerne toes gandske reene. Derpaa kaager man dem more, helder Vandet af, og strax, imens de ere varme, gnier eller tværer dem ud, jo finere, jo bedre, at ingen Stykker blive tilbage. Til halvanden eller og til 2 Skiepper Kartofler tages en Skieppe Rug-Meel. Den fierde Part af Meelet æltes derudi om Aftenen uden noget videre Vand, end den Vædske Kartoflerne have, og Dejen tilsættes med lidet mindre Suurdej, end ellers, og gandske lidet Giær. Om Morgenen æltes det øvrige Meel derudi, og siden behandles Brødet som sædvanligt.

Sviin kan feedes med Kartofler saa got, som med noget Slags Korn. Flæsket bliver fast og velsmagende. Er Svinet stort og magert, maae det have et større Forraad, er det lidet og forhen vel ved Hold, da noget mindre. Fire Tønder ere tilstrækkelige for et fuldkommen Sviin. Kartoflerne kaages

more,

more, og gives Svinet med Vandet, de ere kogte udi. Der kan undertiden findes Sviin, som i Begyndelsen ey vil æde dem, men man tvinger dem kuns dertil med Hunger, saa falder det af sig selv.

Sviin, som skal fodes Vinteren over, kan man give Kartoflerne raae og ukogte, ja endog de, som af Fugtighed eller Frost ere beskadigede og raadne. De trives derved bedre end af Korn.

Kartofler, naar de ere kogte more, kan og bruges til at blande med Avner, eller Hakkelse, til Blænding for Koer og Faar, som give rigeligen Mælk derefter.

Ligeledes kan man og anvende kogte Kartofler til Høns, Giæs og Ender, som æde dem med Begiærlighed, samt trives og feedes ypperligen deraf.

Uagtet Kartofler bruges i mange andre Henseender, bliver dog anførte Brug deraf alleene den, under hvilken denne nyttige Vext vil blive den Færøske Jord-Dyrkere høist vigtig.

Om Haver.

1.
Deres Anlæg.

Det første man maae iagttage ved en Haves Anlæg, er Stedet, efterdi ikke alle Steder ere lige bequemme dertil.

Det beste Leje, en Have kan have, er imod Morgen og Middag; thi naar Stedet ikke har Morgen-Soelen, kommer alting sildigere, og varer ikke saa længe. Middags-Soelen giver alting bedre Farve og bedre Smag.

Den anlagde Have bør have frie Luft, men tillige Læe for de raae og kolde Norden-Vinde.

Den bør være nogenledes jevn, thi i tort Veir lider de høye, og i vaadt Veir de lave Steder. Ligger Stedet derimod lidt høyt, er det godt, om der faldt stærk Regn, at det overflødige

Vand

Vand kan rinde bort. Bierge eller Dale ere ubeqvemme til Haver; paa de første flyder med Vandet al Fedme fra Jorden, i de sidste vil alting drukne og raadne i vaade Sommere.

Den bør vel indhegnes for Creature og Høns, som i en kort Tid kan giøre betydelig Skade.

Skulde man ikke have uden lave Stæder, graves dybe Grave uden omkring den.

2.

Jord, og dens Forbedring.

Et got Have-Land har en sort-bruun, let, feed og noget fugtig Jord; jo dybere den er, jo bedre. Foruden dette kan man nogenledes domme en Jord af følgende Tegn: om der i Forveien voxer stærk Ukrud derpaa, som slaaer sterke Rødder, og er tillige klebrig.

En sterk leeret Jord legger sig saa sterk sammen, at hverken Vand, Luft eller Soel-Straaler kan trænge derigiennem, ikke heller kan Rødderne slaae sig ud i den.

Meget sandig Jord er alt for aaben, tørres for hastig, og brænder Vexterne i sterk Soelskin

En alt for tung og feed Jord, som hænger fast ved Spaden, blandes med Aske, Kalk, Muld af forraadnede Træer, Mog og Hoe, m. v.

Skulde man formeere Mulden i Haven, tager man den helst af Dynger, som ere samlede af Feyeskarn, Aske og Mog.

3.
Giødning.

Man maae først see til, at Giødningen vel blandes med Jorden.

I Kioken-Haver maae ikke bruges uden gammelt Mog.

Den beste Tid til at giøde sin Have er om Efterhosten; derved dræbes Orme og Ukrud, som ellers kunde giøre Vexterne stor Skade.

Man

Man maae vogte sig for alt for megen Giødning, hvorved Jorden bliver for hidsig, med mindre den er meget sandig.

Af det Mog, som kan faaes i Færøe, er Honse-Mog det beste, thi det har en sterk Heede hos sig; dernæst Menneske-Mog, men det maae være vel gammelt, ellers brænder det. Best bruges det imellem anden Giødning.

4.
Omgravning.

Den beste Tid til at omvelte en Have, er Høsten. Derved kan Regnen og Sneen des bedre trække i Jorden. Ligeledes giores Jorden derved moer ved Frostens Hielp. Og dræber man derved Frøe og Rodder af Ukrud. Endelig velter man den igien om Foraaret, naar man vil besaae den. Dette skeer ikke i alt for varmt Veir, hvorved Solens Varme bortdriver en Deel af de gode Safter. Ikke heller i Regnveir, thi da faaer man for store Klumper, som hindrer Vexterne siden at udbrede Roden og

træk-

træffe Nærings-Saft. Man passer og paa under Gravningen at udkaste Ukruds-Rødderne og dræbe de store Orme, som siden kan giøre, at det heele Arbeide er forgieves.

5.

Plantning og Vexter.

Man planter og saaer ikke, forend Frosten er af Jorden. Der iagttages, at man ikke saaer for tæt, thi derved fortrænger det eene det andet, Solen og Luften kan ikke virke i Jorden, hvorved Vexterne blive gule, smaae, og døer gandske bort. Ved Kaals Omplantning merkes, at det ikke skeer om Dagen, naar Solen skinner, men enten ved en tyk Himmel, eller om Aftenen efter Solens Nedgang. Gives dem Vand, maae det være meget sparsomt; bliver Jorden alt for tør, vandes den overalt; hertil er samlet Regnvand det beste. Dette bør skee enten om Morgenen eller Aftenen, helst om Morgenen, forend Solen gaaer op. Endelig maae man, saa meget mueligt er, søge at bortluge Ukrudtet, som ellers vil trække de gode Safter fra

Plan-

Planterne, om ikke gandske qvæle dem. Dette skeer letteſt, strax man kan kiende det eene fra det andet.

De fornemste Mad-Urter ere:

1. Roer.

a) Gule Roer voxe beſt i sandig Jord, og saaes saasnart Frosten er af Jorden.

b) Lange-Roer.
Vinter Roer og de
Butfeldske. Giemmes i Sand om Vinteren.

2. Kaal.

a) Kruſed Kaal, voxer beſt i feed Jord, bør saaes jo før jo heller, holder sig langt ud paa Hosten, og smager beſt, efterat den har udstaaet Frosten.

b) Grøn Kaal, omgaaes paa samme Maade.

c) Hvid Kaal, voxer i god feed Jord, blandet med Sand, og saaes tilig. Saasnart den skyder op, plantes den om 1 Al. imellem

imellem hver, og vandes i tort Vær. Den skiæres af inden for stærk Frost paakommer, og tørres.

3. Peber-Roed voxer best i stærk giødet, og med Aske blandet Jord. Man planter Stykker af Roeden selv omtrent ½ Alen fra hinanden. Af Roeden, reven smaae, tillaves en Velling eller Saus, som bruges til Kiød og Fisk.

4. Spinat, saaes saasnart Frosten er af Jorden; den kan og saaes siden indtil August. Man kan lave en god Ret eller Grød deraf, ved at kaage den i Smør, Fløde eller nymalket Melk, og komme en Haandfuld Meel derpaa, efterat man i Forveyen har renset og toet den vel i varmt Vand.

5. Pastinak, voxer i alle Slags Jord, saaes tilig, vel tæt, og bruges meest til Kiød-Supper.

6. Persille; man bløder Frøet, inden det saaes, thi ellers vil det ligge for længe i Jorden. Man bruger Bladene, og Roeden

den med, skaarne smaae, i Supper og andre Retter.

7. Græs-Løg voxer i god og feed Sand-Jord. Om Sommeren, naar Bladene begynde at blive blege, skal den omplantes. Den bruges i Kaal, til Kiød-Supper, og skaaren smaae til Fisk.

8. Purre voxer best i feed giødet Jord, kan staae Vinteren over, og spirer ligefuld om Sommeren. Den bruges meest til Supper.

9. Ladukker ere mange Slags, som grønne og gule Pral-Ladukker, Spanske og Romanske, foruden mange Sorter Krop-Ladukker. De saaes og omplantes nogle gange om Sommeren, at de kan haves langt ud paa Høsten. De bruges til Supper og Salat.

10. Karse saaes tidlig og bruges til Salat, samt, smaat hakket, tilligemed Grøn-Kaal.

11. Kørvel kan saaes, naar man vil, hver Maaned, og bruges smaat hakket i Kiød-Supper, Polser og Grøn-Kaal.

12. Sillerie voxer best i leeragtig og suatig sort Jord; tages op om Høsten med Roeden, og sættes med den vedhængende Jord i Sand, og forvares saaledes Vinteren over. Den bruges til Supper og Salat.

13. Maaneds-Radiser saaes hver Maaned heele Sommeren, og spises, mens de ere smaae.

14. Vinter-Rediker, giemmes i Sand om Vinteren.

15. Tymian voxer i sort Muld, saaes tidlig, og omplantes; den bruges i Kaal og Polser. Hvad der giemmes Vinteren over, torres.

16. Meyran, saaes i løs Jord, og naar den vorer op, klipper man Toppen af, at den kan brede sig desbedre ud. Den bruges i adskillige Retter.

En Miſtbænk tillaves ſaaledes: Paa en Plads, ſom bedækkes mod Norden (for de kolde Vindes Skyld) med en Væg eller andet, og tillige er frie for Skygge, at Solen kan falde derpaa den ganſke Dag, graver man en Groft, 2 Alen dyb, 1 a 2 Alen breed, og lang efter Havens Fornødenhed og eget Tykke; i denne Groft legges reent Heſte-Mog, eller Heſte- og Koe-Mog tillige, 2 Alen tykt, ſom ligger til man merker, at der er Varme deri overalt, da man kaſter feed Muld- og Leer-Jord, blandet med Mog, derpaa, 1 Qvarteer høit. Den ligger ſaaledes urørt en 6 a 8 Dage; fornemmer man da ens Varme i heele Hoben, kan man ſaae deri. For Siderne og Enderne, for ſaavidt de ſtaae over Jorden, nagles Bretter ſammen til 4 ſmaae Pæle, ſom ſættes i hvert Hiørne; oven paa diſſe Bretter legger man Vinduer, ſom tages af om Middagen, naar Varmen er ſtærkeſt, og legges paa om Aftenen. Imellem Vinduerne og Jorden bliver got Rum for Planterne. I Mangel af Vinduer kan man og benytte ſig

af Straae-Matter, hvormed Miſtbænken bedækkes om Natten.

Man vander dem maadeligen, og med lunket Vand.

En Miſtbænkes Nytte i en Have er, at man i den kan ſaae Vexter, ſom ſkal omplantes, førend i anden Jord, og derfra meget tidlig omplante dem i Haven ſelv.